

Rôti de boeuf de côtes croisées

Ingredients:

1 rôti de côtes croisées environ 3 livres
un peu de poivre
1 oignon coupé en morceaux
2 c. à table de cassonade
1 c. à table sauce Worcestershire
1/2 c. à thé moutarde sèche
1 gousse d'ail émincée
1/2 tasse sauce tomate Hunts

Préparation

Mettre le ip à SAUTÉ
Faire chauffer un peu d'huile.
Brunir le rôti de tous les côtés.
Ajouter les autres ingrédients.
Verrouiller le couvert.
Cuire 30 minutes à MANUAL.
Laisser la chaleur descendre toute seule.
Épaissir la sauce si désiré avec 2 c. à table de farine et 1/4 tasse d'eau.